KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 31.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI.* LECZNICTWO DOMOWE — *DR. M. KŁOSIŃSKA.* NALEWKI I INNE TRUNKI DOMOWE — *PANI ELŻBIETA.* HODOWLA WARZYW — *ZOFJA WRÓBLEWSKA.* HODOWLA DROBIU — *ZOFJA PRAŻMOWSKA.*

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 30 31 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 23.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

MAG. PRAW ANDRZEJ NAWROCKI

Za podstawę wymiaru podatku dochodowego od *uposażeń służbowych, emerytur i wynagrodzeń za najemną pracę* służy dochód z tych źródeł, osiągnięty zarówno w gotówce, jak i w naturze w przeciągu roku. Do dochodów tego rodzaju nie mają zastosowania ani omówione poprzednio odliczenia, ani też zwyżki i zniżki podatkowe — opodatkowaniu podlega więc dochód w całości. Wartość pieniężną dochodów osiąganych w naturze ustala się według ceny w dniu 1 stycznia roku podatkowego.

Skala podatku dochodowego od uposażeń służbowych, emerytur i wynagrodzeń za najemną pracę przedstawia się następująco:

Stopień dochodu	Wysokość rocznego wynagrodzenia		Stopa % podatku	Stopień dochodu	Wysykość rocznego wynagrodzenia		Stopa % podatku
1	2.500	2.600	1,5	15	4.800	5.200	2,9
2	2.600	2.700	1,6	16	5.200	5.600	3
3	2.700	2.800	1,7	17	5.600	6.000	3,1
4	2.800	2.900	1,8	18	6.000	6.400	3,2
5	2.900	3.000	1,9	19	6.400	6.800	3,3
6	3.000	3.100	2	20	6.800	7.200	3,4
7	3.100	3.200	2,1	21	7.200	7.600	3,5
8	3.200	3.400	2,2	22	7.600	8.000	3,6
9	3.400	3.600	2,3	23	8.000	8.800	3,9
10	3.600	3.800	2,4	24	8.800	9.600	4,1
11	3.800	4.000	2,5	25	9.600	10.400	4,3
12	4.000	4.200	2,6	26	10.400	11.200	4,6
13	4.200	4.400	2,7	27	11.200	12.000	4,9
14	4.400	4.800	2,8	28	12.000	13.000	5,3

Stopień dochodu	Wysokość rocznego wynagrodzenia		Stopa % podatku	Stopień dochodu	Wysokość rocznego wynagrodzenia		Stepa % podatku
29	13.000	14.000	5,7	50	56.000	60.000	13,1
30	14.000	15.000	6.1	51	60.000	64.000	13,6
31	15.000	16.000	6,5	52	64.000	68.000	14,1
32	16.000	17.000	6,8	53	68.000	72.000	14,6
33	17.000	18.000	7,1	54	72.000	76.000	15,1
34	18.000	19.000	7,4	55	76.000	80.000	15,6
35	19.000	20.000	7,7	56	80.000	88.000	16,1
36	20.000	22.000	8	57	88.000	96.000	16,6
37	22.000	24.000	8,3	58	96.000	104.000	17,2
38	24.000	26.000	8,6	59	104.000	112.000	17,8
39	26.000	28.000	8,9	60	112.000	120.000	18,4
40	28.000	30.000	9,2	61	120.000	128.000	19
41	30.000	32.000	9,5	62	128.000	136.000	19,6
42	32.000	34.000	9,9	63	136.000	144.000	20,2
43	34.000	36.000	10,3	64	144.000	152.000	20,8
44	36.000	38.000	10,7	65	152.000	160.000	21,5
45	38.000	40.000	11,1	66	160.000	168.000	22,2
46	40.000	44.000	11,5	67	168.000	176.000	22,9
47	44.000	48.000	11,9	68	176.000	184.000	23,6
48	48.000	52.000	12,3	69	184.000	192.000	24.3
49	52.000	56.000	12,7	70	192.000 i więcej		25

Podatek pobierany jest drogą potrącania przy każdej wypłacie uposażenia.

Dla ustalenia stopy podatkowej przy wypłacie *wynagrodzenia jednorazowego* (np. gratyfikacji), należy kwotę tego wynagrodzenia dodać do kwoty wynagrodzenia rocznego, obliczonego na podstawie ostatniej płacy perjodycznej. Przykład: ostat-

nie wynagrodzenie perjodyczne, wypłacane miesięcznie, wynosi 500 zł.; obliczone na tej podstawie wynagrodzenie roczne — 6.000 zł. (stopień 17, stopa 3.1 proc.); jeżeli gratyfikacja wyniosła 500 zł., za podstawę wymiaru podatku od niej musimy wziąć sumę 6.500 zł., a więc potrącić trzeba 3.3 proc. według stopnia 19.

Jak już nadmieniłem, podatek *potrąca* się przy każdej wypłacie uposażenia (miesięcznej, tygodniowej i t. p.), przyczem potrąceń dokonywa pracodawca, który obowiązany jest kwoty potrącone wpłacić w terminie 7 dni od dokonania potrącenia do właściwej kasy skarbowej z załączenie wykazu potrąceń, względnie odpisu listy płacy.

Władzom skarbowym przysługuje prawo delegowania urzędników do instytucyj i przedsiębiorstw, obowiązanych do dokonywania potrąceń, dla stwierdzenia czy potrącenia uskuteczniane są prawidłowo.

W razie nieprawidłowego potrącenia podatku przez pracodawców, pracownicy mogą w przeciągu 30 dni od dokonania takiego potrącenia wnieść zażalenie do właściwej władzy podatkowej pierwszej instancji, a od decyzji tej władzy mogą się w ciągu 30 dni od jej otrzymania odwołać do izby skarbowej.

Pracodawca, który nie wpłaci potrąconego podatku we właściwym terminie i we właściwy sposób, podlega *karze* grzywny 5 — 250 złotych; w razie rozmyślnego podania nieprawdziwych okoliczności w listach płacy lub wyjaśnieniach, winny ulega karze pieniężnej od jednokrotnej do dwudziestokrotnej sumy uszczuplonego lub zagrożonego uszczupleniem podatku, a w razie okoliczności obciążających, nadto karze pozbawienia wolności do 1 roku. Kto nie dopuści urzędnika wydelegowanego przez władze skarbowe do sprawdzenia prawidłowości potrąceń, ulega karze pieniężnej 50 — 1000 zł., lub karze pozbawienia wolności do 1 roku.

Wszystkie *terminy* do wnoszenia odwołań *przedłuża się* do dwóch miesięcy dla osób zamieszkałych poza obszarem Państwa Polskiego.

PAŃSTWOWY PODATEK PRZEMYSŁOWY.

Podatkowi przemysłowemu *podlegają:*

1. Przedsiębiorstwa handlowe, przemysłowe i inne obliczone na zysk.

2. Zajęcia przemysłowe i samodzielne wolne zajęcia zawodowe.

Podatkowi przemysłowemu *nie podlegają:*

1. Gospodarstwa rolne i leśne oraz związane z niemi: hodowla inwentarza, mleczarstwo, sadownictwo, ogrodownictwo, pszczelarstwo i gospodarstwo rybne. Opłacają jednak podatek: a) gorzelnie, browary, krochmalnie, cukrownie i t. p., chociażby przerabiały tylko produkty miejscowego gospodarstwa; b) przemysłowe mleczarstwo, ogrodownictwo, sadownictwo i rybołóstwo, prowadzone zawodowo jako wyłączny lub przeważający rodzaj gospodarstwa; c) wyręby leśne, dokonywane przez właścicieli obszarów leśnych nawet na ich własny rachunek, jeżeli właścicielami obszarów są spółki o charakterze handlowym lub przemysłowym, albo osoby, które kodeks handlowy uznaje za handlujące.

2. Sprzedaż i dostawa wytworów własnego lub dzierżawionego gospodarstwa rolnego oraz własnego gospodarstwa leśnego, dokonywana bez utrzymywania w tym celu osobnych zakładów handlowych i oddzielnych składów poza obrębem własnych lub dzierżawionych gruntów.

3. Eksploatowanie w obrębie własnych lub dzierżawionych gruntów pokładów torfu, kredy, wapna, fosforytów i t. p. wyłącznie na potrzeby własnego gospodarstwa, oraz połączone z eksploatacją cegielnie i t. p., o ile zaspakajają również tylko potrzeby własnego gospodarstwa i znajdują się w obrębie gruntów własnych lub dzierżawionych.

4. Młyny i tartaki pod warunkami wskazanemi w punkcie poprzednim.

Od opłacania podatku przemysłowego *są zwolnione:*

1. Wszelkie przedsiębiorstwa prowadzone przez Państwo na podstawie praw zwierzchniczych, prawa monopolu lub wyłącznie na potrzeby administracji państwowej.

2. Państwowe koleje żelazne wraz ze związanemi z niemi urządzeniami i przedsiębiorstwami.

3. Przedsiębiorstwa użyteczności publicznej oraz lombardy i kasy pożyczkowe i oszczędności prowadzone przez związki samorządowe we własnym zarządzie.

4. Kasy pomocy (oszczędnościowe, emerytalne i t. p.) pracowników instytucyj państwowych, samorządowych i społecznych, pracowników handlowych, przemysłowych i rolnych, tudzież inteligencji zawodowej.

5. Związki pracownicze mające na celu dostarczanie odpowiedzialnych pracowników.

6. Zakłady naukowe tak publiczne jak i prywatne.

7. Zakładane lub utrzymywane przy pomocy Państwa, związków samorządowych lub instytucyj społecznych, oświatowych i dobroczynnych, zakłady wychowawcze i poprawcze, przytułki i schroniska noclegowe, bibljoteki, czytelnie, muzea, galerje i wystawy, warsztaty szkolne, wzorowe ogrody i sady, oraz utrzymywane przez stowarzyszenia sportowe i przeznaczone wyłącznie dla członków stowarzyszenia, boiska i t. p. urządzenia.

8. Nieobliczone na zysk przedsiębiorstwa kinematograficzne prowadzone we własnym zarządzie i na własny rachunek przez instytucje państwowe,

samorządowe i społeczne w celach oświatowo-kulturalnych.

9. Teatry państwowe i komunalne we własnym zarządzie.

10. Widowiska, zabawy i t. p. urządzane w celach filantropijnych i oświatowo-kulturalnych.

11. Przemysł ludowy i rzemiosła wykonywane przez drobnych gospodarzy rolnych lub bezrolnych bez obcych sił pomocniczych.

12. Roboty i dostawy wykonywane przez przedsiębiorców, o ile ogólny obrót roczny nie przekracza 2.000 zł.

13. Utrzymywanie pokoi umeblowanych i stołowni, (bez sprzedaży napojów wyskokowych), jeżeli ilość pokoi odnajmowanych nie przekracza 4, a stołowników — 10.

14. Operacje kredytu długoterminowego.

15. Eksport wszelkiego rodzaju półfabrykatów i gotowych wyrobów.

Komisja szacunkowa może zwalniać w drodze wyjątku ubogich płatników, których podatek nie przekracza rocznie 50 zł.

Za *podstawę* do obliczenia podatku przemysłowego służy obrót osiągnięty w każdym roku podatkowym, to jest bieżącym roku kalendarzowym.

Podatek przemysłowy pobiera się w dwojakiej *formie:*

1. w postaci świadectw przemysłowych i 2. w postaci podatku od obrotu.

Podatek od obrotu wynosi 2 proc., przyczem co do jego wysokości zachodzą następujące wyjątki:

1. Przedsiębiorstwa przemysłowe wydobywające lub przetwarzające surowce, albo produkujące wyroby z wydobytych lub zakupionych na własny rachunek materjałów, od obrotów osiągniętych ze sprzedaży wydobytych surowców lub wyprodukowanych towarów przedsiębiorstwom, które również przerabiają je lub zużywają w prowadzonym przemyśle — opłacają podatek od obrotu w wysokości 1 proc.

2. Przedsiębiorstwa handlowe przy sprzedaży hurtowej, przedsiębiorstwa skupu zawodowego i samoistne przedsiębiorstwa wykonywania dostaw od obrotów artykułami pierwszej potrzeby oraz surowcami niezbędnemi do rozwoju rolnictwa i przemysłu krajowego — opłacają $^1/_2$ proc.

3. Przedsiębiorstwa prowadzące detaliczną lub drobną sprzedaż artykułów spożywczych pierwszej potrzeby — 1 proc.

4. Przedsiębiorstwa komisowe i pośrednictwa handlowego — 5 proc.

5. Pośrednicy handlowi — 5 proc.

Podatek przemysłowy *tylko w formie świadectw przemysłowych* opłacają:

1. Przedsiębiorstwa handlu wędrownego.

2. Przedsiębiorstwa handlu jarmarcznego.

3. Pomocnicy podróżujący (komiwojażerowie), inspektorzy i agenci towarzystw ubezpieczonych, przedsiębiorstw komunikacyjnych, przewozowych i kredytowych, z wyjątkiem pomocników, podróżujących w imieniu lub na rachunek firm, nie opłacających podatku przemysłowego.

4. Przedsiębiorstwa, prowadzące wydawnictwa dzienników i innych pism perjodycznych.

5. Pracownie i zajęcia rzemieślnicze, rękodzielnicze, dorożkarstwo, furmaństwo, rybołóstwo, o ile są prowadzone przez właścicieli przy współudziale najwyżej jednego członka rodziny lub jednej najemnej siły pomocniczej.

Podatek przemysłowy *tylko w formie podatku od obrotu* opłacają samodzielne wolne zajęcia zawodowe: lekarzy, dentystów, weterynarzy, felczerów, adwokatów, notarjuszy, obrońców sądowych, architektów, inżynierów i innych techników.

Świadectwa przemysłowe powinny być wykupywane:

1. przez przedsiębiorstwa handlowe i przemysłowe dla każdego, prowadzonego przez nie, oddzielnego zakładu handlowego, względnie przemysłowego;

2. przez każde przedsiębiorstwo obliczone na zysk, a wykonywane bez utrzymywania oddzielnego zakładu;

3. dla każdego zajęcia przemysłowego wymienionego w taryfie dla tych zajęć.

Ceny świadectw przemysłowych zależne są od kategorji, do której przedsiębiorstwo lub zajęcie zostało zaliczone, oraz do klasy miejscowości, w której przedsiębiorstwo lub zajęcie jest wykonywane.

Za *karty rejestracyjne* na oddzielne składy, utrzymywane przez przedsiębiorstwa handlowe i przemysłowe, uiszcza się osobną stałą opłatę w wysokości 10 zł. za każdą kartę.

Jeżeli w jednym zakładzie handlowym prowadzony jest handel hurtowy i detaliczny, lub w jednym zakładzie przemysłowym są wykonywane różne, związane z sobą, gałęzie fabrykacji, zakład taki winien wykupić świadectwo przemysłowe kategorji najwyższej pod względem rodzaju handlu lub przemysłu. Gdyby zaś dla każdej gałęzi fabrykacji należało wykupić świadectwo przemysłowe według ilości robotników, a cena tego świadectwa byłaby niższa od oceny, jakaby przypadała według ogólnej ilości robotników, zatrudnionych w zakładzie, to świadectwo należy opłacić według ogólnej ilości robotników, nie biorąc pod uwagę różnicy fabrykacji.

Dla przedsiębiorstwa lub zajęcia, wykonywanego w kilku miejscowościach, zaliczonych do różnych klas, nabywa się świadectwa przemysłowe według ceny odpowiadającej miejscowości zaliczonej do klasy najwyższej.

LECZNICTWO DOMOWE

Dr. M. KŁOSIŃSKA.

Ratownictwo: dostawanie się ciał obcych do oka, nosa, ucha, gardła. Krwotoki.

Dostawanie się ciał obcych do oka. Do oka wpadają najczęściej ciała, jak: pył węglowy, kurz, opiłki żelazne, muszki, rzęsy.

Ciała te chociaż drobne sprawiają dolegliwości pod postacią drażnienia, łzawienia, pieczenia; spojówka oka czerwienieje, a gdy ciała obce utkwią w rogówce mogą stać się nawet niebezpieczne.

Jeżeli ciało obce dostało się pod górną powiekę, usunąć je można przez odwrócenie takowej. Odwrócenie powieki trzeba wykonać w następujący sposób: trzeba aby osoba do której stosujemy zabieg, patrzyła na podłogę, wtedy chwytamy lekko palcami lewej ręki za rzęsy górnej powieki, a kciukiem ręki prawej przyciskamy ją starając się w ten sposób wywrócić powiekę spojówką nazewnątrz.

Gdy dostrzeżemy ciało obce staramy się usunąć je koniuszczkiem czystej chusteczki, lub maleńkim skrawkiem czystego papieru. Następnie trzeba przemyć oko wodą przegotowaną i wystudzoną.

Ciało obce, które tkwi głęboko nie da się usunąć takim amatorskim sposobem, trzeba zatem oko przewiązać czystą chusteczką i zwrócić się natychmiast do lekarza okulisty, aby zbyt długiem pozostawieniem w oku ciała obcego nie zadrażnić go zbytnio i nie wywołać tem samem poważnych komplikacyj.

Dostanie się ciał obcych do ucha, lub nosa. Do ucha, lub nosa mogą się dostać łatwo drobne muszki, lub owady; przytem dzieci wkładają sobie często do tych organów różne drobne przedmioty, jak naprzykład: ziarnka grochu, czy fasoli.

W powyższym wypadku nie należy nigdy usuwać ciał obcych drutem, szpilką, zapałką, palcem, lub czemś podobnem, gdyż w ten sposób nietylko się ich nie wydostanie, ale wprost przeciwnie dalej zapcha, co może być przyczyną ciężkich zapaleń i wynikających z nich powikłań.

Z nosa wydostaje się ciała obce, pobudzając do kichania przez zażycie tabaki, z ucha przez wytrząsanie, a jeżeli w grę wchodzi owad przez wpuszczenie do ucha kilku kropel lekko zagrzanej oliwy.

Ciała obce w krtani. Ciała obce w krtani powodują krztuszenie, dławienie, zachłyśnięcie.

Wypadki takie mają najczęściej miejsce w czasie jedzenia, naprzykład gdy wpadnie do krtani ziarnko kaszy, ryżu, ość od ryby i t. p. Przeważnie występuje wtedy samoistny kaszel, zapomocą którego ciało obce samo może wydostać się nazewnątrz. W cięższych wypadkach pomagać krztuszącemu się uderzeniem pięścią między łopatki.

W razie połknięcia jakiegoś większego kęsu, lub przedmiotu występują objawy duszenia się. Takie ciała tkwiąc w przełyku powodują ból i utrudniają połykanie. W danym wypadku należy próbować zepchnąć przeszkodę w dół przełykając kawałki skórki od chleba, lub chleba, pijąc wodę dużemi łykami. Jeżeli te zabiegi nie przynoszą zadławionemu ulgi nie pozostaje nic innego, jak zwrócić się do lekarza specjalisty.

Bóle przy miesiączkowaniu. Bóle przy miesiączkowaniu występują najczęściej u kobiet anemicznych, lub cierpiących na narządy rodne.

Pomoc: położyć chorą do łóżka, okryć bardzo ciepło, dać suche ciepłe okłady na dolną część brzucha, ewentualnie lewatywę ze szklanki ciepłej wody z dodatkiem 15 kropel opium.

Krwotoki z nosa. Krwotoki z nosa zwykle są krótkotrwałe, niezbyt obfite i łatwe do zatamowania, jednakże zdarzają się krwotoki bardzo poważne, a nawet grożące życiu co występuje zwłaszcza przy chorobach i nowotworach jamy nosowej.

Przy krwotokach z nosa trzeba zawsze położyć chorego bezwzględnie w pozycji poziomej to znaczy nawznak, z głową w tył odchyloną. Na kark dawać zimne okłady, a do nosa po stronie krwawiącej włożyć tamponik z czystej waty umaczanej w 2% wodzie utlenionej.

Przy obfitem i przeciągłem krwawieniu wezwać jak najprędzej lekarza.

Krwotok płucny. Krwotok płucny występuje u ludzi chorych poważnie na płuca, lub jako następstwo nieszczęśliwego wypadku, naprzykład zranienia płuc.

W czasie krwotoku przy każdem zakasłaniu wydziela się z jamy ustnej krew o żywo czerwonem zabarwieniu, krew spieniona.

Jeżeli krwotok jest bardzo silny i obfity może nawet zagrażać życiu chorego.

Pomoc: Ułożyć chorego w pozycji siedzącej, podkładając pod plecy i głowę poduszki; zachować w pokoju chorego bezwzględny spokój i ciszę; starać się wpłynąć dodatnio na psychikę, uspakajając charakterystyczny niepokój chodzący najczęściej w parze z krwotokami. Do połykania dawać lód sztuczny drobno tłuczony i kwaśne owocowe galaretki w niewielkich jednorazowych ilościach. Dać na serce zimny okład, lub worek z lodem.

Przez kilka dni po krwotoku zalecić choremu

absolutny spokój, trzymać go w łóżku i podawać tylko pokarmy chłodne.

Krwotok żołądkowy. Krwotok żołądkowy objawia się wymiotami krwawemi. Ukazuje się krew o zabarwieniu ciemnem z domieszką treści pokarmowej. Charakterystyczną cechą krwotoku żołądkowego jest to, że chory nie krztusi się, nie kaszle, jak przy krwotoku płucnym.

Pomoc: Bezwzględny spokój, małe kawałki lodu do połykania, worek z lodem, względnie zimne okłady na żołądek, natomiast gorące okłady na nogi. Niezbędne jak najszybsze wezwanie lekarza.

Najważniejszą rzeczą w obliczu wypadku jest zachowanie zimnej krwi i przytomności umysłu. Są to warunki sprzyjające szybkiemu i skutecznemu udzieleniu pomocy osobie zagrożonej, dokoła której nie powinno się stwarzać chaosu, wszczynać krzyku, lub objawiać lęku, czy rozpaczy; przeciwnie trzeba starać się wytworzyć nastrój dodający choremu odwagi i wiary w skuteczną pomoc.

Ważnem też jest aby przy chorym nie znajdowało się zbyt wiele osób, a tylko te które są w stanie ratować go, niosąc natychmiastowo ratunek.

Szybkie zorganizowanie pomocy, lub w razie potrzeby niezwłoczne wezwanie lekarza jest niejednokrotnie odpowiedzialnem za życie ludzkie, to też główna odpowiedzialność wobec nagłego wypadku polega na natychmiastowem i planowem opanowaniu sytuacji.

Jeżeli wzywamy lekarza trzeba dać mu odpowiednie objaśnienia, aby nie utrudniać mu ratownictwa brakiem niezbędnych środków czy narzędzi. W mieście wzywamy przeważnie pomocy lekarskiej telefonicznie, to też rozmawiać z lekarzem powinna osoba zdająca sobie dokładnie sprawę z sytuacji i zdolna przedstawić ją w sposób jasny i spokojny. Na wsi, posyłając po lekarza nie można zdawać się na kogoś kto jest przez nas delegowany, licząc się albo z brakiem zrozumienia, albo też ze zdenerwowaniem jakie powoduje nieraz chaotyczne objaśnienia, a załączyć krótką treściwą notatkę, oświetlającą zarówno rodzaj wypadku, jak i stan chorego.

Aby wywiązać się należycie z zadania trzeba rozumieć sytuację i dlatego w *każdym domu powinien znajdować się ktoś obznajmiony podstawowo zarówno z objawami występującemi przy poszczególnych wypadkach, jak i z samem ratownictwem.* Opóźnienie pierwszej pomocy bywa niejednokrotnie odpowiedzialnem nietylko za życie chorego, ale nieraz i za możliwość przywrócenia mu normalnego stanu zdrowia w ciągu dłuższego przeciągu czasu, nawet i do końca życia, gdyż skutki wielu wypadków narazie *pozornie* zażegnane odzywają się niejednokrotnie przy najbłahszych przyczynach; wpływają ujemnie na prawidłowość funkcyj organizmu i powodują długotrwałe, albo chroniczne, wyniszczające organizm ludzki, schorzenia.

GRUPA XI. WYKŁAD 2.

NALEWKI I INNE TRUNKI DOMOWE

PANI ELŻBIETA.

Nalewki słodkie i likiery.

Powinnam zacząć od powiedzenia słów kilku o tak zwanych wódkach słodkich, stanowiących jakby przejście do nalewek i likierów. Na wstępie, jednak, muszę zaznaczyć, że pojęcie: wodka i słodka powinny się wykluczać nawzajem. Moda na wódki słodkie przyszła do nas z Niemiec, no, a o gustach gastronomicznych naszych zachodnich sąsiadów, wiemy, że lepiej nie wspominać, a raczej, dla lepszego przekonania wspomnijmy o chlebowej zupie z cukrem lub o sosie do mięsa z wanilją. Francuzi i anglicy. najwięksi pochłaniacze alkoholu, nawet naszą kminkówkę, jedyną wódkę słodzoną, nie odbierającą apetytu, zaliczają do rzędu likierów i odsyłają na koniec posiłku, do czarnej kawy.

Dla tych jednak wyjątków, które potrafią jeść śledzia z cebulą lub chociaż majonez z ryby po słodkiej pomarańczówce, wskazuję jeden i ten sam sposób zaprawianie wódek na słodko. Oczywiście, nie robimy słodkiej pieprzówki ani angielskiej gorzkiej, jednak większość wódek o których wspominałam da się zasłodzić w sposób następujący. Na litr wódki bierzemy, zależnie od gustu, od dwudziestu do najwyżej czterdziestu deka cukru, robimy zeń syrop z dodatkiem niedużej ilości wody. Zdejmujemy z ognia i do gorącego ulepu wlewamy gotową zaprawioną wódkę. Nie należy wlewać syropu do wódki, gdyż często przez to mętnieje. Ponieważ przez rozrzedzanie syropem wódka staje się mniej mocna, należy do niej dolać tyleż spirytusu ile mieliśmy syropu na miarę.

NALEWKI.

Może są one dzięki dużej zawartości soku owocowego i cukru najmniej szkodliwymi napojami alkoholowymi, w każdym razie są bardzo smaczne, no, i bardzo rozpowszechnione.

Nalewka nie potrzebuje być tak mocna jak

wódka i likier, od którego to ostatniego właśnie mniejszą mocą i mniejszą gęstością się różni.

W różnych okolicach kraju rozmaicie je przyrządzają, większość tych sposobów specjalnych uważać można za dobre, o ile przy nich staramy się zachować najlepiej smak i aromat owoców i moc do nich użytego alkoholu. Mówię o tem specjalnie, gdyż sama widziałam takie herezje, jak butle z nalewką stojące na słonecznem oknie i zawiązane tylko szmatką muślinu, przez co oczywiście i alkohol i zapach owocu gwałtownie się ulatniał.

Nastawia się nalewki w szczelnie zakorkowanych butelkach czy gąsiorach, fermentacji w nich wcale nie ma, więc obawa rozerwania butelek a tembardziej wyrywanie korków nie istnieje. Zresztą licząc na intensywną działalność promieni słonecznych nie należy nalewać butelek zbyt pełno. Drugim sposobem, który stanowczo odradzam, jest gotowanie nalewek z cukrem ani w rondlach, ani, jak to często widziałam w Rosji i na Kresach Wschodnich — w samowarze.

Natomiast wybornym sposobem przyrządzania nalewek jest kijowsko-ukraiński. Polega on na zapiekaniu owocu wraz z cukrem i spirytusem w kamiennym garnku, szczelnie oblepionym chlebowem ciastem. Sposób ten ma jeszcze i tę zaletę, że nalewka w ciągu kilku godzin jest gotowa do użycia. Ani aromat owocu ani moc spirytusu nie przepada. Są to tak zwane zapiekanki ukraińskie. Sposób ten można stosować robiąc duże ilości nalewek. Przy obecnej drożyznie spirytusu, a w miastach, i owocu lepsze jest zwykłe zalewanie owocu wódką lub spirytusem w butlach lub gąsiorach i trzymanie tych naczyń szczelnie zakorkowanych na słońcu.

Po zlaniu nalewki z owocu, pozostały owoc zasypujemy grubo cukrem, przetrząsamy z nim mocno i stawiamy na słońcu, aby się cukier rozpuścił. Gdy i ten syrop zlejemy, można jeszcze ten owoc zalać cukrowym, niezbyt gęstym syropem i jeszcze potrzymać parę tygodni w cieple — gdyż w owocach zawsze pozostaje pewna ilość alkoholu, który w taki sposób wyciągnąć można. Następnie wszystkie te płyny: pierwszy, drugi i trzeci mięszamy w dowolnej proporcji aby otrzymać nalewkę żądanej mocy i smaku. Najsmaczniejsze są nalewki trzymane na owocach rok cały, do świeżego owocu. Ponieważ większość owoców jest bardzo soczysta do nalewania nalewek, używamy na dwie części spirytusu jednej części przegotowanej wody.

Na nalewki używamy przedewszystkiem wszelkich gatunków wisien i czereśni, następnie czarnych porzeczek, wszelkich śliwek, zaczynając od tak zwanych wodzianek, czy lubaszek do najpóźniejszych węgierek. Dobra jest też nalewka na dojrzałym bardzo agreście, przyczem się do butli wkłada niedużą laseczkę wanilji, gdyż agrest własnego aromatu nie posiada. Aromatyczne gruszki dają też bardzo dobrą nalewkę. Dobrą nalewkę otrzymujemy z leśnych, aromatycznych malin. Wódki dłużej niż tydzień na tych owocach trzymać nie należy, gdyż kolor i aromat tracą. Śliczny kolor i aromat ma też nalewka poziomkowa, którą trzymamy na owocu tylko jedną dobę, gdyż przy dłuższem naciąganiu drobne ziarnka poziomek udzielają trunkowi przykrej goryczy. Śliczną, blado-różową nalewkę można też robić na truskawkach prawie białych, ananasowych — duże czerwone Wiktorje są za kwaśne, można jednak zmięszać po połowie jedną i drugą nalewkę. Przyjemny, orzeźwiający smak ma nalewka z jeżyn, jednak brak jej aromatu, którego można dodać wrzucając do niej kilka roztłuczonych pestek wiśniowych lub śliwkowych. Pozatem nadzwyczaj wykwintną w smaku jest nalewka dereniowa, którą zwykle trzymamy na owocach rok cały. Nawet stojąc w butelkach staje się coraz smaczniejsza.

Oprócz nalewek z poszczególnych owoców, znane są różne nalewki mięszane. Jedną z najsmaczniejszych jest następująca. W duży gąsior nalewamy spirytusu do dwóch piątych jego wysokości (na pięciolitrowy gąsior dwa litry spirytusu). W miarę dojrzewania owoców wsypujemy po pół litra: poziomek lub truskawek ananasowych, malin, porzeczek czerwonych lub białych (tylko nie czarnych, gdyż swym silnym zapachem zagłuszyłyby wszystkie inne aromaty), wisien, dojrzałego melona i śliwek. Późną jesienią płyn się zlewa, owoce zasypuje cukrem i dalej postępuje jak z każdą nalewką. Świetne są, oczywiście, nalewka morelowa i brzoskwiniowa. Niestety jednak owoce te są u nas przeważnie bardzo drogie, rzadko się więc ich używa.

W okolicach kraju biednych w owoce można wcale smaczną nalewkę zrobić z żurawin. Powinny być dobrze przemarznięte i przez to pozbawione goryczy, pozatem dla zapachu wkładamy do gąsiora bądź kawałek wanilji, bądź też laskę cynamonu i parę goździków.

LIKIERY.

Likiery różnią się od nalewek głównie gęstością i mocą. Ponieważ są to trunki wykwintne, używane w mniejszych ilościach od wódek i nalewek, głównie jako dodatek do czarnej kawy, należy specjalną uwagę zwrócić na dobór najlepszych produktów na nie. Likiery dobrze i umiejętnie przyrządzone nietylko w niczem nie różnią się od bardzo drogich, zagranicznych, lecz nieraz je przewyższają w smaku, a wykonane bez żadnych olejków ani innych chemikalij są stanowczo dużo zdrowsze.

Oprócz najlepiej oczyszczonego spirytusu, ko-

nieczne do likierów są: syrop kartoflany i sól cytrynowa (kwasek). Pierwszy, w bardzo zresztą niedużej ilości, dodany do syropu cukrowego, daje charakterystyczną gęstość likierom. Wszelkie legendy o wyrobie francuskich likierów na glicerynie uważam za wierutną bajkę. Może są jakieś specjalne, fabryczne sposoby łączenia gliceryny ze spirytusem. Przy zwyczajnej, gospodarskiej metodzie postępowania, gliceryna zamąca zupełnie płyn i daje przykry posmak tłuszczu. Cukier znów czysty, bez syropu kartoflanego, użyty w nadmiernej ilości (likier musi być bardzo słodki), krystalizuje się i osiada na ściankach butelki. Kwasek cytrynowy, użyty w minimalnej ilości (na półlitrową butelkę kawałątko, rozmiaru ziarnka grochu), nietylko dodaje smaku lecz i klaruje likier. Nie należy tylko kwasku wrzucać do gotującego się syropu, jeżeli cukier jest połączony z syropem kartoflanym, ten ostatni ma skłonność do burzenia się i w połączeniu z kwaskiem może cały uciec nam z rondla.

Najłatwiejsze do wykonania są likiery owocowe imitujące do złudzenia angielskie „Cherry-brandy", „Abricot-brandy" i „Peach-brandy"... Używa się na nie (jak sama nazwa zaznacza) wisien nie drobnych kwaśnych, lecz dużych, czarnych, słodkich łutówek — moreli i brzoskwiń.

Wszystkie te owoce zalewamy czystym spirytusem w gąsiorach o tak szerokich szyjkach, aby się owoc łatwo zmieścił i nie pogniótł. Owoce te, po zlaniu z nich spirytusu, zalewamy syropem cukrowym bez syropu kartoflanego, tak gęstym, aby się ciągnął w nitkę. Trzymamy tak z miesiąc i podajemy bądź w pojedyńczych gatunkach, bądź też mięszane, jako tak nazwane „pousse-café" do czarnej kawy. Są wyborne, syrop od nich smakuje jak najlepszy likier, jednak nie ma gęstości likieru.

Z drobnych wisien, śliwek różnych, gruszek, czereśni, malin i innych mniej cennych owoców, z których nie robimy „pousse café", po zlaniu spirytusu, wyciągamy jego resztki za pomocą posypania cukrem i rozpuszczenia tego cukru na słońcu. Niezależnie od tego syropu musimy jednak ugotować syrop z cukru z syropem kartoflanym (łyżkę syropu na 40 deka cukru) i pół szklanką wody. Przy likierach niema możności dać dokładnej proporcji stosunku syropu do spirytusu. Ponieważ owoce, szczególniej duże owoce, mają bardzo dużo soku, który to sok się łączy ze spirytusem, musimy się orjentować smakiem, przyczem nie należy zapominać, że likiery powinny być mocne, najmniej 45%, a lepiej około 48%. Z owoców pestkowych wyborny jest likier z czereśni białych lub blado-różowych. Likier z malin leśnych ma też wielu zwolenników. Jeżeli weźmiemy po połowie czereśnie białe i maliny białe i dodamy przy wykończaniu likieru wody z kwiatu pomarańczowego, otrzymamy wyborny, domowy „Marasquino", mogący do potraw i konserwów zastąpić oryginalny, dalmatyński.

Likier pomarańczowy i cytrynowy robimy zupełnie tak samo jak wódkę, jednak biorąc więcej skórek i soku owocowego no i nalewając je mocniejszą wódką, gdyż spirytus czysty rozpuściłby olejki lotne w skórkach cytryn i pomarańcz zawarte i otrzymalibyśmy płyn mętny, prawie biały.

Poza likierami owocowemi, łatwe do wykonania są likiery: waniljowy, różany i kawowy. Pierwszy robimy nalewając spirytus rozcieńczony czwartą częścią wody na wanilję w lasce. Drugi już dzisiaj się nie robi, jak za czasów prababek ze świeżych listków różanych, lecz zaprawia olejkiem różanym i koloruje paru kroplami cukierniczego, roślinnego karminu. Robi się więc go właściwie zupełnie inaczej niż inne likiery. Naprzód się gotuje syrop, do niego wciska sok z cytryny (ilość zależna od smaku), wlewa spirytus, nakoniec do nawpół przestudzonego wlewa olejek różany i karmin roślinny.

Likier kawowy robimy bądź nalewając spirytusem świeżo upaloną kawę, bądź też dodając do syropu i spirytusu mocnej bardzo kawy, ugotowanej bez cykorji. Pierwszy likier jest jaśniejszy i znacznie kosztowniejszy, gdyż i kawy wymaga więcej i dużo spirytusu pozostaje w ziarnkach.

Dużo amatorów kusiło się i kusi o dokładne naśladowanie likierów francuskich „Chartreuse" i „Benedictine". Niestety, jest to niewykonalne. Nawet nasze różne fabryki likierów, które rozmaite namiastki dosyć dobrze wykonywują, nie mogły posiąść oryginalnych sekretów, będących od wieków w posiadaniu Ojców Kartuzów i Benedyktynów.

W każdym razie likier na podstawie świeżego lub suszonego dzięgielu z dodatkiem gorzkich, zielonych, surowych, chińskich pomarańczek, kordemonji wyłuskanej (bardzo niedużej ilości) i cynamonu, starannie przyrządzony bardzo w smaku oba te kordjały przypomina i dla amatorów likierów korzennych, a silnie aromatycznych, będzie miłym trunkiem do pewnego stopnia, te dzisiaj bardzo drogie likiery zastępującym.

Wszystkie gatunki likierów należy po zlokalizowaniu trzymać ze trzy miesiące w szkle, przed użyciem, powinny przez czas ten, stracić pierwotną ostrość smaku, zmacerować się, jak mówiono w dawnych, kucharskich książkach.

Są jeszcze całe serje różnych mlecznych i jajecznych likierów, fińskie i szwedzkie, krupniki litewskie, nalewki miodowe i tym podobne napoje. Pisanie o nich rozszerzyłoby nadto granice mego wykładu, to też amatorki tych przysmaków odsyłam do specjalnych książek „Życia praktycznego".

Przepisy na przyrządzanie przeróżnych, oryginalnych napoi znajdują się w broszurkach: „Nalewki i likiery", „Napoje zimne", „Napoje gorące" (Życie Praktyczne Tow. Wyd. „Bluszcz").

HODOWLA WARZYW

ZOFJA WRÓBLEWSKA

Endywję używa się na sałatę późną jesienią, lub na początku zimy. Listki ma mocno powycinane i fryzowane. Uprawiamy ją, wysiewając na rosadę w ciągu lipca lub do połowy sierpnia, poczem gdy rośliny będą miały po parę listków rozsadzamy na zagonach, pielęgnując jak sałaty.

Przed użyciem musi być endywja wybielona gdyż inaczej jest b. gorzka. Duże krzaczki wiążemy w pęczek (jak sałatę rzymską) i obsypujemy ziemią do połowy wysokości. Podlewanie ograniczamy do minimum, aby krzaki nie zagniły w środku. Po 2 — 3 tygod. będzie endywja gotowa do użycia.

Na zimę przechowujemy ją związaną w pęczki wyrwaną z korzeniami i zadołowaną w piasku w piwnicy.

Cykorja zwana we Francji „Barbe de Capucin" u nas małe ma jeszcze zastosowanie.

Przez lato uprawiamy ją jak marchew dla otrzymania korzeni. Poczem w ciągu zimy, przechowane w piasku korzenie, bierzemy do pędzenia. Wiążemy je w pęczki i umieszczamy w miejscu ciepłem i wilgotnem, a przytem zupełnie ciemnem np. na założonym w piwnicy inspekcie lub skrzynce z piaskiem. Tak umieszczone korzenie cykorji wypuszczą długie do 30 cm. listki zupełnie jasne. Ścinamy je w miarę potrzeby. Zbiór trwać może od 3 — 4 tygodni.

Z uprawianej zaś dla korzeni na Kujawach cykorji możemy przy odpowiednim postępowaniu otrzymać doskonałą sałatę zimową, uważana zagranicą jako przysmak tak zwaną sałatę *„Witloof"*.

Wykopane we wrześniu lub początku października korzenie dołujemy w ten sposób by wierzchołki korzeni były na 15 — 20 cm. pod powierzchnią. Poczem przykrywamy ziemię warstwą 50 cm. gorącego nawozu końskiego. Pod wpływem wydobywającego się ciepła z nawozu cykorja zacznie żyć i wypuści listki, które pod ciśnieniem warstwy ziemi i nawozu dadzą ścisły pąk zupełnie pozbawiony zieleni. Po miesiącu przystępujemy do zbioru wyjmując sałatę w miarę potrzeby.

Inne sałaty jak *roszponka, dmuchawiec* (pissenlit) *rzerzucha wodna i ogrodowa* są tak małego dotychczas znaczenia, że pomijam tu szczegółowy opis ich uprawy.

Chcących zapoznać się lepiej ze sposobami uprawy tych roślin odsyłam do broszurki pod tytułem „Sałaty — hodowla i przyrządzanie" wydawnictwo „Bluszczu".

VIII grupa Strączkowe.

Warzywa strączkowe, a więc bób, groch, fasola, uprawiamy w trzecim roku po oborniku dodając im tylko nawozy: fosforowy i potasowy.

Pod względem ciepła bób i groch stawiają małe wymagania to też siejemy je wcześnie, natomiast siew fasoli, której nawet małe przymrozki szkodzą — opóźniamy, aż do połowy maja. Pozatem uprawa ich jest taka sama — wszystkie siejemy wprost w grunt — dbając podczas wzrostu o czystość plantacji — ziemię wzruszamy — a gdy rośliny dojdą do wysokości 10 — 15 cm. okopujemy.

Bób woli ziemię cięższą i wilgotniejszą. Wysiewamy go wczesną wiosną. Silnie rosnące odmiany (wielkoziarniste) siejemy w 3 linje na zagonie co 20 cm., słabiej rosnące (drobnoziarniste) w 4 linje co 15 cm. Zbieramy strąki gdy ziarna dojdą do swej normalnej wielkości, lecz są jeszcze miękkie.

Odmiany: *Holenderski biały oraz Windsor.*

Groch siejemy wcześnie jak tylko ziemia rozmarznie i ten siew jest najpewniejszy. Chcąc mieć groszek młody dłużej siejemy odmiany o różnych czasach dojrzewania w odstępach 2 — 3 tygodniowych.

Grochy karłowe wysiewamy w 4 linje na zagonie lub wprost w linje co 30 cm. Grochy wysokie wymagające podpór z chróstu w 3 linje na zagonie, siejąc w linje, dajemy 2rzędy co 40 cm., a potem pienne 60 — 70 cm. (100 m². — około 1,5 kg.) ziarno rzucamy gęsto mniej więcej co 1 cm. Zbiór grochów wczesnych wypada w połowie czerwca. Odróżniamy dwie zasadnicze rasy grochów: *groch cukrowy* — którego strąki pozbawione są twardej pergaminowej wyściółki i do jedzenia bierzemy całe strąki i *groch łuskowy* do użytku zdatne tylko ziarno. W jednej i drugiej rasie spotykamy grochy karłowe (niskie) i wysokie o ziarnach bądź gładkich żółtych, bądź pomarszczonych żółtozielonych — które, ani w uprawie, ani w smaku jako młody groszek się nie różnią.

Odmian mamy b. dużo.

Fasola wymaga wystawy ciepłej słonecznej o dobrej przepuszczalnej w miarę wilgotnej, żyznej glebie. Wysiewamy ją po 10 maja. W dobrze osłoniętej wystawie południowej możemy siać i wcześniej jest to jednak pewne ryzyko.

Odmiany karłowe — szparagowe — siać możemy do końca czerwca — aby dłużej mieć młode strąki. Fasole niskie (tak zwane „piechota") siejemy w 4 linje na zagonie, a co 20 — 40 cm. w linji, przy uprawie płaskiej co 40 cm., a w rządku co 30 —

40 cm. po 2 — 3 ziarn w gniazdo. Na 100 m². potrzeba — około 2 kg. nasion. Tyczkowe sadzimy w 3 rzędy na zagonie dając im później tyczki nieokorowane (lepiej się na takich wiją) wtykając je tak by kilka roślin pięło się po jednym kiju. Fasolą taką obsadzać możemy płoty z siatki, mury południowe, na których rozpięte są sznurki — pnie się wysoko i plonuje bogato.

Fasolę uprawiamy na ziarno — zbieramy ją wtedy dojrzałą — dobierając odmiany o ziarnie białem, lub na zielony strąk — szparagową.

Strączki zbieramy bądź b. młode, w których ziarno zaczyna się dopiero wykształcać lub też u odmian specjalnie szparagowych — u których strąk jest kruchy i pozbawiony włókien, gdy ziarna doszły już do mniej więcej ½ swej wielkości.

Odmian fasoli jest b. dużo różniących się kolorem strąka i dojrzałego ziarna. Wybór zależy w zupełności od upodobania producenta.

IX grupa Pomidory i pokrewne.

Pomidory należą do roślin stawiających pod względem klimatycznym największe wymagania. Dla swego należytego rozwoju i plonowania potrzebują ziemi żyznej, bogatej w łatwo przyswajalne pokarmy o dobrej zacisznej wystawie południowej.

Nasiona wysiewamy do inspektu ciepłego w marcu, gdy roślinki będą miały po 2 listki prócz liści przepikowujemy je do inspektu ½ ciepłego w odległ. 10 × 10 cm. Tak posadzone rośliny umiejętnie podlewane i wietrzone w końcu maja, a nawet w pierwszych dniach czerwca wysadzamy w grunt. Krzaki mają wtedy od 30 — 40 cm. wysokości, a czasem nawet już pierwsze pąki kwiatowe. Pozostawione swobodnie, rośliny rozrosłyby się szybko w olbrzymie krzaki obsypane drobnemi późno dojrzewającemi jagodami. Chcąc unormować i przyspieszyć dojrzewanie musimy pomidory ciąć.

Najprostszy sposób prowadzenia pomidorów jest na 1 pęd. Wysadzamy krzaki w odległości 70 cm. × 70 cm., każdemu dajemy metrowej wysokości kołek, do którego w miarę wzrostu przywiązujemy pomidor. Wycinamy wszystkie wyrastające z kątów liści gałązki tak by krzak miał tylko 1 główną łodygę na której stopniowo rozwijają się liście i grona owocowe. W podobny sposób prowadzimy krzaki na 2 — 3 pędy przywiązując je do palika w miarę wzrostu.

W ogrodach małych, gdzie sadzimy kilka lub kilkanaście krzaków pomidorowych, wybieramy im specjalnie dobrą wystawę (pod murem południowym), a przed sadzeniem zaprawiamy dołki kompostem. Krzaki sadzimy co 1 metr. Po przyjęciu się obcinamy im wierzchołki, wtedy z dolnych oczek wywołamy rozgałęzienie, wybierzemy 3 — 4 najsilniejsze i rozepniemy je wachlarzowato na płotku. Każda gałązka będzie miała dużo światła i słońca, owoce nie zacienione będą równo i obficie dojrzewać.

Prowadzenie pomidorów bez podwiązywania — „na kopczykach" — jest mniej zalecane, gdyż owoce leżąc na ziemi często zagniwają.

W celach handlowych przyśpieszają dojrzewanie przez zrywanie bielejących owoców i układanie ich w słomie pod oknami inspektowemi. Owoce takie tracą jednak dużo na świeżości i smaku, gdyż tylko dojrzałe na krzaku jagody będą miały odpowiedni smak i jakość.

Odmian mamy b. dużo. Drobnoowocowe jak *„Lukullus Król Humbert"*, wielkoowocowe — *Marglobe, pon derosa* i o owocach gładkich kulistych, spłaszczonych, karbowanych; wybór zależy do wymagań i gustu producenta, lub też przy uprawie handlowej — rynku zbytu.

Pieprz turecki co do gleby i nawożenia ma te same wymagania co pomidory. Uprawiamy go podobnie tylko krzaków nie tniemy i nie podwiązujemy. Uprawiając parę krzaków dla własnego użytku sadzimy je w opróżnione skrzynie inspektowe i dłuższy czas trzymamy pod oknami. Zbieramy do konsumcji owoce jeszcze zielone gdy doszły już do normalnych rozmiarów.

Odmiany: *Prokopp'a* o olbrzymich owocach i inne.

Oberżynka — gruszka miłosna. Roślinę tę uprawiamy jak pieprz turecki—sadząc w opróżnione skrzynie po 5 sztuk pod okno.

Odmiany mamy o owocach białych lub ciemno fioletowych.

X grupa. Kukurydza.

Kukurydza udaje się u nas w każdej dobrze doprawionej ziemi ogrodowej. Lubi stanowisko ciepłe. Wysiana w połowie maja (siew opóźniony gdyż kukurydza boi się przymrozków) często jako międzyplon między ogórkami — lub też oddzielnie w linje odległe co 50 — 60 cm. i co 20 cm. na linji. Lepiej siać gęściej i następnie przerwać. Po wzejściu oczyszczamy plantację poczem kukurydzę okopujemy dbając przez cały czas wegetacji o czystość plantacji. Kolby zbieramy na jarzynę — wyłamując je wraz z okrywami — gdy ziarna są jeszcze młode, to znaczy po naciśnięciu wydzielają słodkie mleko.

Odróżniamy 2 rasy kukurydzy o ziarnie białem i żółtem. Odmiany należące do pierwszej rasy uprawiane są na wczesne zbieranie kolb — na jarzynę. Odmiany o ziarnie żółtem uprawiamy głównie na ziarno.

XI. Warzywa wieloletnie.

Szparagi wymagają ziemi żyznej, lekkiej, przepuszczalnej, dobrze się nagrzewającej, a zatem odpowiednie do ich uprawy będą gleby piaszczyste, tembardziej, że niewiele cierpią od braku wilgoci.

Podczas całego trwania plantacji, potrzebują silnego nawożenia zarówno obornikiem przetrawionym jak i nawozami sztucznemi.

Zakładając szparagarnię możemy nabyć jednoroczne karpy szparagowe (byle nie starsze) w firmach ogrodniczych, ale daleko pewniejsze są wyhodowane na miejscu. W tym celu wysiewamy nasiona szparagów, jak tylko można przystąpić do uprawy ziemi, na zagonki dobrze wynawożone. Gdy rośliny wzejdą przerywamy je na odległość 15 — 20 cm., dbając przez całe lato by szkółka nie zarosła i spulchniając ziemię w miarę potrzeby. Dobrze wyhodowane rośliny szparagowe dadzą na przyszłą wiosnę gotowe karpy, do założenia szparagarni. Miejsce na to przeznaczone powinno być już na jesieni b. obficie nawiezione obornikiem — na wiosnę dajemy jeszcze przed sadzeniem nawozy sztuczne w ilości 3 kg. soli potasowej 40 proc. lub 5 kg. soli potas kałuskiej oraz 3 — 4 kg. superfosfatu na 100 m².

Na wiosnę jak tylko ziemia rozmarznie przystępujemy do zakładania. Damy głęboką orkę (przekopkę) i po zagrabieniu wyznaczamy miejsca na dołki pod szparagi w odległ. 1 m. × 1 m. Dołki mające 40 cm. średnicy kopiemy płytko (15 cm.) tak by po rozłożeniu płasko korzeni karpy, wierzchołek jej znalazł się na 7 — 10 cm. pod powierzchnią ziemi. Korzeni przycinać nie należy, a jeżeli byłyby zadługie — rozszerzyć odpowiednio dołek. Karpę obsypujemy ziemią, obciskamy nogą wokoło i resztę ziemi wyjętej nasypujemy na karpę. Utworzone kopczyki same wyrównają się w czasie lata.

Między szparagami w pierwszym roku możemy posadzić kalarepę, kapustę, kalafiory wczesne i t. p. W czasie lata oczyszczamy szparagarnię z zielsk, wzruszamy ziemię ile razy zajdzie potrzeba i zasilamy 2 razy saletrą. Dając pierwszą dawkę (1 kg. na 100 m².) zaraz po ukazaniu się łęcin, a drugą tejże wielkości w połowie lipca. Łęciny przywiązujemy lekko rafją (nie ściskając w pęk) do kołków wbitych uprzednio koło karpy. Na jesieni gdy łęciny pożółkną ścinamy je i palimy.

Na drugi rok na wiosnę zasilamy szparagarnię nawozami sztucznemi dając od 2 — 4 kg. soli potasowej 40 proc. (soli kałuskiej 1½ razy więcej), 3 kg. superfosfatu i 2 kg. saletry na 100 m². Łęciny gdy podrosną przywiązujemy do kołków. Sadzić w międzyrzędach nic nie można, bo rozwinięte pędy rzucają zbyt duży cień. Pielęgnacja polega na oczyszczaniu z chwastów i wzruszaniu powierzchni ziemi. Na jesieni łęciny ścinamy i palimy. Jeżeli szparagi w pierwszym i drugim roku rozrosły się dobrze w trzecim przystępujemy do pierwszego zbioru, który powinien być krótki — 2—3 tygodnie.

Na wiosnę gdy ziemia da się już uprawiać rozsypujemy nawozy sztuczne w ilości jak roku poprzedniego i nasuwamy przy pomocy motyk (w uprawie polowej robimy radłem) ziemię na karpy szparagowe (wystające suche łęciny wskazują środek karpy) formując kopczyki 15 — 20 cm. wysokie.

Gdy w końcu kwietnia lub początku mają zaczną pokazywać się wierzchołki szparagów, rozgarniamy kopczyk i wyłamujemy szparag przy nasadzie karpy. Wycinanie nożem na ślepo jest stanowczo złe, gdyż kaleczymy karpę i niszczymy obok rosnące młode pędy, które nie zdążyły jeszcze ukazać się na powierzchni. Po skończonym zbiorze rozsypujemy między kopczykami dobrze przetrawiony obornik lub kompost (½ fury na 100 m².) i rozrzucamy kopczyki motykami (w polowej uprawie brona). Wyłamane przytem pędy zbieramy jako ostatni zbiór, najkrótsze zaś, które pozostały nie wyłamane pozielenieją i dadzą pierwsze łęciny. Przez lato pielęgnacja jak w latach poprzednich. Im bujniejsze wyrosną łęciny tem bogatszy będzie zbiór na rok przyszły. Na jesieni po ścięciu pożółkłych łęcin oczyszczamy szparagi z chwastów.

W następnych latach pielęgnacja szparagarni będzie taka jak w roku trzecim. Zbiór trwa dłużej zwykle 5 — 6 tygodni, a więc do połowy czerwca.

W dobrze nawożonej i zasilanej ziemi szparag trwać może 10 — 12 lat na tym samym miejscu. Co parę lat dobrze jest dodać trochę wapna, rozsypując na wiosnę około 10 kg. wapna palonego na 100 m².

Rabarbar wymaga ziemi żyznej i wilgotnej na glebach piaszczystych suchych rośnie słabo. W czasie wzrostu potrzebuje silnego zasilania tak przetrawionym obornikiem, kompostem jak i nawozami sztucznemi. Rozmnażamy rabarbar bądź z siewu, bądź przez podział starych karp.

W ogrodzie małym na własne potrzeby możemy sadzić rabarbar w odstępach 1 m.—1 m. 50 cm. w jedną linję na rabatach z obu stron ścieżek. Da to podwójną korzyść, ozdobę w lecie, a na wiosnę smaczną jarzynę.

Rozmnażając z siewu — nasiona wysiewamy w marcu lub kwietniu w inspekcie zimnym. Gdy rosada będzie miała kilka listków rozsadzamy ją na zagonku dobrze nawożonym co 30 cm. we wszystkich kierunkach, utrzymując szkółkę taką w czystości przez całe lato. Dobrze jest podlewać rośliny w czasie suszy. Dobrze wyhodowane karpy już na jesieni lub na wiosnę możemy przenosić na miejsca stałe sadząc jak to opisane wyżej lub na osobnym kawałku dając odległości 1 m. × 1 m. lub 1 m. × 1.50 cm. Przed wysadzeniem ziemia musi być dobrze doprawiona obornikiem i nawozami sztucznemi.

Przy wysadzaniu dobieramy rośliny wybierając te, które odznaczają się dobremi cechami jako to: silnym wzrostem, większą ilością listków, oraz o silnie zabarwionych na czerwono ogonkach liścio-

wych. W czasie lata oczyszczamy z zielsk i wzruszamy ziemię. W pierwszym roku między rzędami możemy posadzić kapustę, wczesne kalafiory, i t. p.

W rok po posadzeniu przystępujemy do zbioru, który trwa zwykle do połowy czerwca. Wyłamując liście uważać trzeba by nie osłabiać krzaków przez nadmierne usunięcie liści. Pędy kwiatowe wycinamy jeszcze przed rozwinięciem się pączków. Im czyściej będziemy utrzymywać rabarbar i lepiej go zasilać tem dłużej trwać będzie plantacja.

Szczaw jest ze wszystkich warzyw najmniej wymagającą rośliną. Udaje się na każdej ziemi, nawet w miejscu zacienionem, byle miał odpowiednią ilość wilgoci. Zwykle szczaw uprawiamy jako roślinę dwuletnią można go trzymać i dłużej na tem samem miejscu, lecz wtedy musimy dobrze zasilać ziemię i pilnować, żeby się nie zaparzyła — bo szczaw drobnieje i ginie.

Wysiewamy nasiona szczawiu w kwietniu w 5 linji na zagonie, wschodzi b. łatwo, a utrzymując plantację czysto i przy częstem wzruszaniu ziemi już do 3 miesiącach możemy go zbierać. Zostawiony na zimę da na wiosnę b. wcześnie młode, ładne liście. Łodygi kwiatowe należy wycinać by nie osłabiały roślin.

Bulwa jest to warzywo niestety dotąd u nas mało używane, które jednak wczesną wiosną daje doskonałą, smaczną i delikatną jarzynę.

Uprawa jej jest b. prosta. Sadzimy bulwy wczesną wiosną w linję odległe co 70 — 80 cm. i co 30 — 40 cm. na linji. Można nią obsadzać nawet gorsze kawałki w kątach ogrodu — byle tylko dobrze je przedtem zasilić obornikiem lub kompostem. W czasie lata oczyszczamy i wzruszamy plantacje w miarę potrzeby. Zbierać bulwy najlepiej po przymrozkach, gdyż wtedy są już zupełnie dojrzałe i najsmaczniejsze. Zimują w ziemi zupełnie dobrze— na wiosnę wybieramy je bądź do sadzenia bądź na jarzynę. Pozostawione w ziemi — wystarczą do utrzymania plantacji. Po paru latach lepiej jest przenieść plantację na nowe miejsce, gdyż osłabia się, zachwaszcza i bulwy są coraz drobniejsze.

GRUPA XIV. WYKŁAD 5.

HODOWLA DROBIU

ZOFJA PRAŻMOWSKA

Gęsi. Kaczki.

W naszych warunkach hodowla gęsi rasy pomorskiej pod każdym względem daje nam doskonałe rezultaty należy więc dążyć do coraz większego rozpowszechnienia tej rasy, a chów gęsi ras zagranicznych uznać za bezcelowy. Gęś pomorska niesie się dwa razy do roku, wcześnie i troskliwie wysiaduje, tuczy się doskonale i daje pierze w dobrej ilości i jakości.

Rozróżnienie wyrośniętych gęsiorów od gęsi jest dosyć trudne. Gąsior zwykle jest większy, cięższy ma grubszą szyję. Najwyraźniejsza różnica występuje w głosie u samców znacznie wyższym i donioślejszym. Niezawodnym sposobem rozpoznania płci jest jedynie obejrzenie części zewnętrznych narządów rozrodczych. U samców znajduje się wyraźne prącie ukryte w otworze steku, u samicy jest tylko otwór.

Stadka rozpłodowe tak i jak i u kaczek zestawiamy w końcu jesieni, gdyż inaczej gąsior o swe samice nie dba. Przeznaczamy mu zwykle 3, 4, 5 gęsi. W sezonie kopulacyjnym jest bezwzględnie potrzebny gęsiom obszar wody bieżącej lub stojącej, inaczej otrzymujemy niezapłodnione jaja. Poza tem dla wychowu i żywienia gęsi woda jest niezbędna tylko w dostatecznej ilości do picia. Znacznie większą rolę odgrywa dobre i obszerne pastwisko, jeśli takiego nie mamy — nie możemy chować gęsi w większej ilości. Gęsi chętnie również pasą się przy rowach przydrożnych, na ścierniskach i jeśli te obszary na których znajdują karmę są dostatecznie wielkie, mogą się obyć bez innego pożywienia. Gęsi w przeciwieństwie do innych gatunków ptactwa domowego są roślinożerne i inne rodzaje karmy są im niepotrzebne. Chowając gęsi na pastwiskach należy pamiętać, że zanieczyszczają go nawozem i ani bydło, ani konie na tych pastwiskach paść się nie chcą. Można gęśmi spasać chwasty na polach obsianych wyłącznie seradelą, łubinem lub gorczycą, gdyż gęsi tych roślin nie jedzą, zdeptaniem nie zrobią wielkiej szkody, a chwasty wytępią dokładnie. W miesiącach zimowych i wczesną wiosną, gdy gęsi nie znajdują już same pożywienia, należy im dawać siekaną marchew, ćwikłę, liście ćwikły lub kapusty, parowane ziemniaki, śruty i całe ziarna zbóż byle nie żyta. Prócz tego jest niezbędny stały dodatek składników mineralnych, a zwłaszcza bardzo małej ilości siarki.

Zarówno wylęgi jak i wychów małych gąsiąt jest zwykle mało kłopotliwy, gdyż gęsi są doskonałemi matkami. Przez pierwsze dwa tygodnie życia trzeba tylko starannie chronić gąsięta przed zaziębieniem, a więc przedewszystkiem przed słotą.

rosą i t. d. Później stają się już więcej odporne. Żywimy tak jak wszystkie, tak i te pisklęta po upływie 48 godzin od wyklucia się ostatniego gąsięcia. W ciągu pierwszych dni dajemy co 2, 3 godziny drobno siekaną świeżą zieleń wymieszaną z kruszonym chlebem czerstwym, śrutą pszenną lub owsianą, z dodatkiem twarogu lub serka jajecznego. Zarówno jednak twaróg jak jajko nie jest konieczne w żywieniu, możemy go zupełnie nie dawać, a zwykle dajemy tylko przez pierwszy tydzień. Stopniowo w miarę wzrostu gąsiąt dajemy im coraz więcej zieleniny, zresztą o ile pogoda pozwala, już czterodniowe wypędzamy na pastwisko, gdzie sobie same normują ilość spożywanej karmy. Czystej wody do picia nigdy nie powinno im zbraknąć.

Gdy młode wyrosną i zupełnie dobrze się opierzą, mogą otrzymywać to samo pożywienie, co stare gęsi. We wrześniu i początku października, gdy gęsi chowane w dobrych warunkach są właśnie prawie podtuczone zbożem z pól i pastwiskiem, oddzielamy sztuki hodowlane od przeznaczonych na tucz. Rozpoczęcie tuczu młodych w tym okresie najlepiej się kalkuluje. Chcąc je utuczyć tylko dla otrzymania pieczystego, zamykamy całe stadko razem, w kurniku lub stajence suchej, widnej i niezbyt zimnej. Karmimy bardzo obficie, siekaną zieleniną lub okopowemi, ziemniakami ze śrutą i całem ziarnem, dając świeżą wodę do picia, prócz tego żwir, cegłę tłuczoną z domieszką soli kuchennej. Po tygodniu żywienia tym sposobem z dnia na dzień zmniejszamy ilość paszy objętościowej, zwiększając dawki śruty i ziarna. Do picia dajemy mleko. Cały okres tuczenia trwa zwykle 3 — 5 tygodni. Zabijamy gęsi po 24-o godzinnem przegłodzeniu.

Inaczej tuczymy gęsi jeśli chcemy otrzymać nie pieczyste, ale bardzo tłuste półgęski i duże ilości szmalcu. Prowadzimy wówczas przymusowy tucz gęsi, który również trwa koło 4 tygodni. W ciągu pierwszych 2 tygodni żywimy gęsi zupełnie tak jak przy pierwszym sposobie tuczenia, ale gdy są już podtuczone przez te 14 dni, zamykamy każdą sztukę oddzielnie w specjalnych skrzyniach. Skrzynie takie bardzo łatwo przygotować sobie w każdem gospodarstwie, najlepsza wielkość 50.45.40, zamiast jednej ściany dajemy szczeble przybite w takich odstępach, aby gęś swobodnie łeb i szyję wysuwała i mogła jeść i pić z naczyń ustawionych obok skrzyni. Skrzynie te ustawiamy rzędami lub jedne na drugich. Możemy dalszy ciąg tuczu prowadzić bez tego zamykania, ale częste łapanie gęsi pozostawionych na swobodzie choćby w niewielkiej przestrzeni, jest nietylko trudniejsze dla obsługi, ale męczy ptaki i wpływa ujemnie na tucz. Dokarmianie ptaków w tych skrzyniach staje się znacznie łatwiejszą i ekonomiczniejszą robotą.

W ciągu tych ostatnich dwuch tygodni dajemy gęsiom 6 razy dziennie kluski z zagniecionej na ciasto śruty z mlekiem. Kluski robimy wielkości palca, wpychamy je ptakowi do dzioba, maczając w wodzie lub mleku.

Należy ich dawać taką ilość przy każdem karmieniu, aby do czasu następnego posiłku wola ptaków były puste. Zwykle zaczynamy ten tucz od 5—6 klusek na raz, a więc 30—36 dziennie, dochodzimy nawet do 60 klusek na dzień. Stale dajemy wodę, która musi być zawsze w naczyniu obok klatki, oraz te same co i przedtem składniki mineralne. Dobrze utuczoną gęś rozpoznajemy po ciężarze, świszczącym, utrudnionym oddechu i zjaśnieniu zupełnem barwy dzioba. Zabijamy po 24 godzinnem przegłodzeniu.

Co do wyboru gatunku zboża, zadawanego jako ziarno lub śrutę, tuczonym gęsiom, to w licznych doświadczeniach najlepsze rezultaty dawał jęczmień i kukurydza, później gryka. Naturalnie że trzeba wybrać tę paszę której cena będzie się najlepiej kalkulowała.

Hodowla gęsi daje nam bardzo cenny produkt—pierze. Rozpowszechnione w naszych gospodarstwach skubanie żywych gęsi, nieraz w barbarzyński sposób kaleczące ptaki jest bardzo dla hodowli szkodliwe. Oskubana gęś często to odchorowywuje, zawsze zużywa dużą ilość karmy, dla odzyskania normalnego upierzenia i przyjścia do siebie. Gęsi skubane gorzej się niosą, dają zawsze słabsze potomstwo. Pozorne więc zyski z otrzymanej większej ilości pierza, przynoszą w rzeczywistości stratę. W racjonalnej hodowli skubiemy gęsi zabite; u żywych w okresie gdy gubią pierze poprzestajemy tylko na codziennem przegartywaniu ptaków zanim wpuścimy je z kurnika. W ten sposób otrzymujemy również sporą ilość pierza, a przedewszystkiem dochowujemy się silnych, zdrowych, doskonale upierzonych gęsi.

CHÓW KACZEK.

W hodowli kaczek musimy wyraźnie nadać kierunek: albo produkcji jaj i chować wyłącznie kaczki ras nieśnych, albo produkcji materjału rzeźnego i chować kaczki ras mięsnych.

Dotychczas w Polsce najbardziej rozpowszechnione są Campbelle, jako nieśne i Pekiny jako mięsne. Produkcja jaj kaczych obecnie coraz więcej jest propagowana, gdyż opłaca się w każdym gospodarstwie, można zastępować niemi jaja kurze i mieć te ostatnie na sprzedaż.

W pobliżu wody wychów kaczek lepiej się opłaca gdyż wtedy znaczną część potrzebnej im karmy umieją sobie znaleźć same, zwłaszcza latem. Poza tem rasy ciężkie dają znaczny odsetek niezapłodnionych jaj, jeśli, akt kopulacyjny odbywa się bez wody. Możemy jednak prowadzić hodowlę kaczek w okolicach wody pozbawionych byle

jej miały dostateczną ilość dawaną do picia. Na jednego kaczora przeznaczamy 3 do 6 kaczek, Koniecznie jednak należy łączyć stadka, już w końcu jesiennych miesięcy i najpóźniej wtedy usuwać nadliczbowe kaczory, gdyż inaczej w sezonie wiosennym kaczki nie chcą przyjąć obcych kaczorów, lub zostają niezapłodnione po stracie tych z któremi przedtem się łączyły. Kaczory rozróżniamy od kaczek po odmiennem upierzeniu u ras barwnych, poza tem po zakrąconych piórkach w ogonie, słabszym, cichszym głosie.

Kaczki mają małe wymagania pod względem urządzenia dla nich pomieszczeń i są bardzo mało wybredne pod względem karmy, jako ptaki wszystko żerne. Zarazem są bardzo żarłoczne, to też oprócz karmy treściwej w której musi się znajdować część białka pochodzenia zwierzęcego, należy im dawać dużo karmy objętościowej wszelkiego rodzaju zieleniny, okopowych przyczem naturalnie ziemniaki zadajemy parowane a buraki i marchew siekane surowe.

Przy żywieniu kaczek chowanych dla produkcji jaj lub jako sztuki rozpłodowe, pilnujemy, aby się nie zapasły, przedewszystkiem zmniejszając stosunkowo ilość paszy objętościowej lub specjalnie działającej tucząco, a poza tem starając się zapewnić im ruch. Kaczki karmimy w zimie 3 razy dziennie w pozostałym czasie dwa razy, rano i wieczorem. Rano dajemy ziarno, owies lub jęczmień. Pozostałą paszę możemy zadawać jako suchą mieszankę śrut zbożowych i mączek mięsnych w automatach, a zieleniny i okopowe oddzielnie. Przy żywieniu dawkowanem dajemy w korytkach wszystką paszę razem. Jednocześnie należy dawać kaczkom dostateczną ilość wody, gdyż one każdy łyk karmy popijają. Tę ich właściwość wykorzystywujemy aby zmusić je do ciągłego ruchu. Stawiamy naczynie z wodą o kilkanaście kroków od naczynia z karmą, a wtedy kaczki wciąż przechodzą z miejsca na miejsce. Oczywiście tam gdzie kaczki dostatecznie się ruszają pływając po wodzie, chodząc na pastwisko i t. d., to stwarzanie umyślnej konieczności ruchu jest zbyteczne.

Tych samych rzeczy należy przestrzegać w wychowie i żywieniu kacząt przeznaczonych na chów. Należy je karmić paszą treściwą, zmuszać do ruchu i stosunkowo wcześnie puszczać na wodę, co ma bardzo dodatni wpływ na rozrost i rozwój kacząt, a chroni je przed utuczeniem się wskutek ich wielkiej żarłoczności. Trudno dokładnie określić ilodniowe kaczęta mogą pływać bez obawy zaziębienia, gdyż zależy to od stanu pogody w pierwszym rzędzie. Woda w ciepłe i pogodne dnie może nawet czterodniowym nie zaszkodzić, natomiast przemoknięcie na deszczu jest szkodliwe nawet dla starszych. Trzeba pamiętać o tem, że u malutkich kacząt gruczoł kuprowy nie wydziela tego tłuszczu, którym mogłyby nasycić swe upierzenie i stąd puch kacząt ulega zupełnemu przemoczeniu i nasiąknięciu wodą. Naogół jednak kaczęta są odporne przeciw zaziębieniom, a w trzecim tygodniu zupełnie nie wymagają ogrzewania ich, ani przez nasiadkę, ani żadnym sztucznym źródłem ciepła.

Żywienie, tak jak innych piskląt rozpoczynamy po upływie 48 godzin od czasu wyklucia. Przez pierwsze 10 dni dajemy siekaną zieleninę, śruty drobne, chleb kruszony, zsiadłe mleko, odpadki mięsa i mieszankę składników mineralnych ze specjalnie dużą ilością wapna. Oddzielnie wodę do picia.

Po upływie 10 dni rozpoczynamy żywić inaczej kaczęta na chów inaczej na rzeź. W żywieniu pierwszych stopniowo przechodzimy na sposób żywienia wyżej opisany, a więc wystrzegamy się dawania dużych ilości pasz tuczących, objętościowych i t. d., dając w pierwszym rzędzie owies zarówno w postaci śruty jak później całego ziarna, dając mięso lub mączki mięsne, a przytem większość karm w stanie suchym.

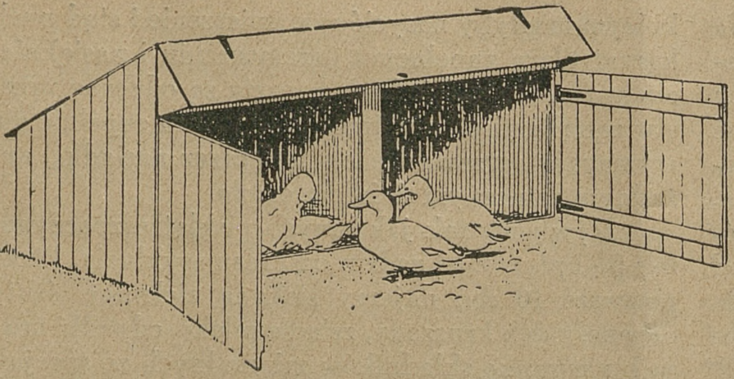
Kaczęta przeznaczone na rzeź żywimy zupełnie odmiennie, karmą prawie tylko objętościową, wilgotną i w ten sposób przy ograniczeniu ruchu wogóle, a zwłaszcza nie puszczania ich na wodę otrzymujemy bardzo dobre przyrosty Doskonałą karmą dla produkcji mięsa są parowane ziemniaki z zieleniną, ospą jęczmienną lub kukurydzaną oraz mleko, twaróg i wszelkie odpadki mleczarniane: serwatka i t. p. W żywieniu, a raczej tuczeniu tych kacząt jest konieczny dodatek składników mineralnych, taki jak w karmie kacząt hodowlanych.

Najlepsze przyrosty przy tym sposobie wychowu otrzymujemy hodując kaczki Pekiny, które w 11 tygodniu życia dochodzą do wagi 3,300 kg.

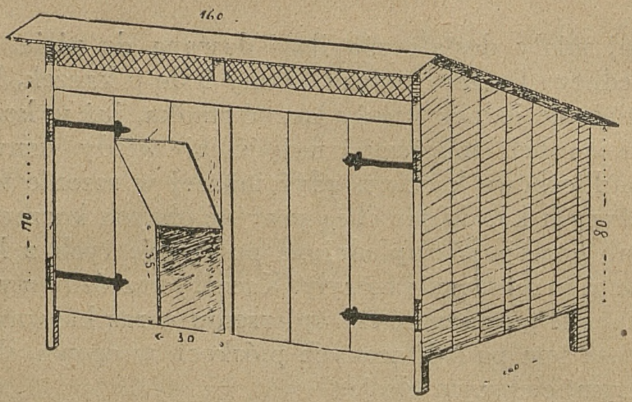
Jest to produkcja mięsa najlepiej się kalkulująca, gdyż tuczenie starych kaczek daje mniejszy przyrost dzienny w stosunku do skarmianej paszy jest więc droższe i nie daje smacznego mięsa i naogół jest praktykowane tylko dla potrzeb własnego gospodarstwa.

W hodowli kaczek rasowych czy też nawet bezrasowych należy pamiętać, że zdolność łatwego tuczenia się, zarówno jak i nieśność jest w dużym stopniu cechą dziedziczną to też przy pomocy ciągłego obserwowania musimy wyselekcjonowywać czyli usuwać rody nieprodukcyjne. Są to zjawiska analogiczne do rozpatrywanych w hodowli kur. Kontrolę nieśności u kaczek prowadzimy trochę odmiennie, gdyż kaczki znoszą jaja w nocy zwykle nie później jak do 9 — 10-ej godziny rano.

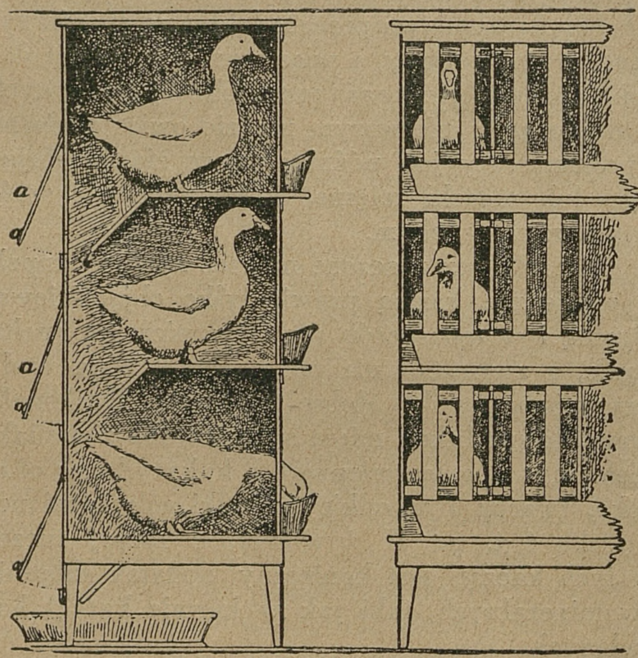
Należy więc je wieczorem pozamykać w gniazdach zatrzaskowych, a rano w miarę, jak zniosą jaja wypuszczać. Gniazda muszą być odpowiednio szersze i większe od gniazd kurzych, oraz zawsze ustawione na ziemi.



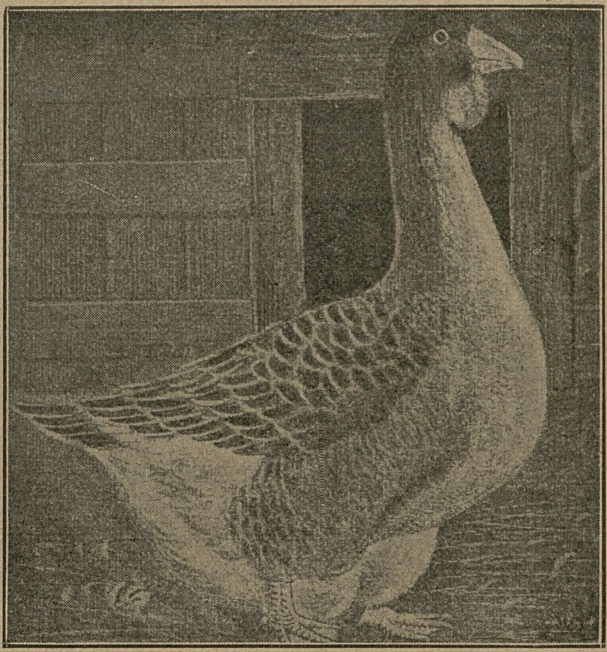
Rys. 1.



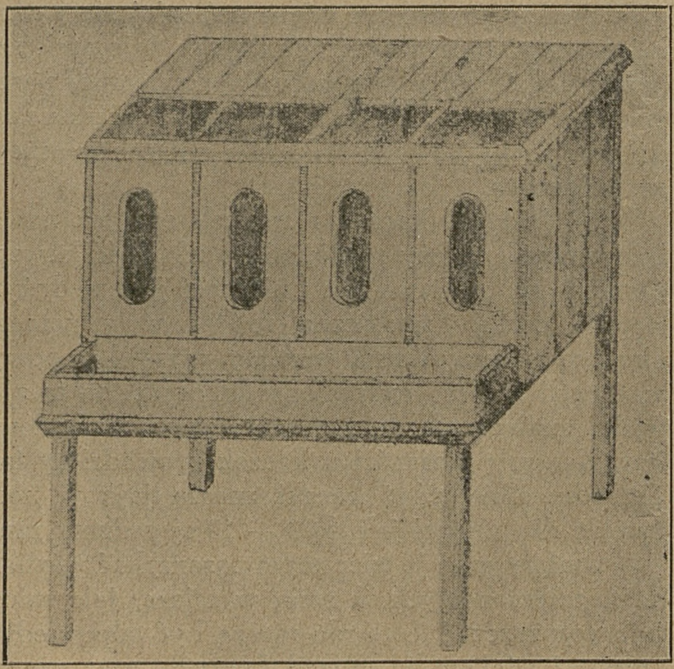
Rys. 4.



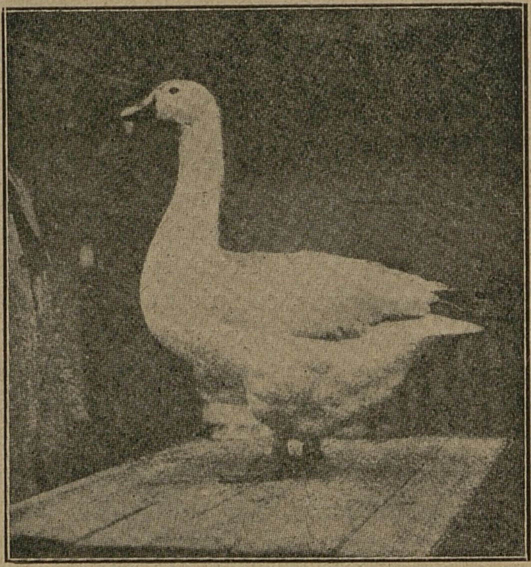
Rys. 2.



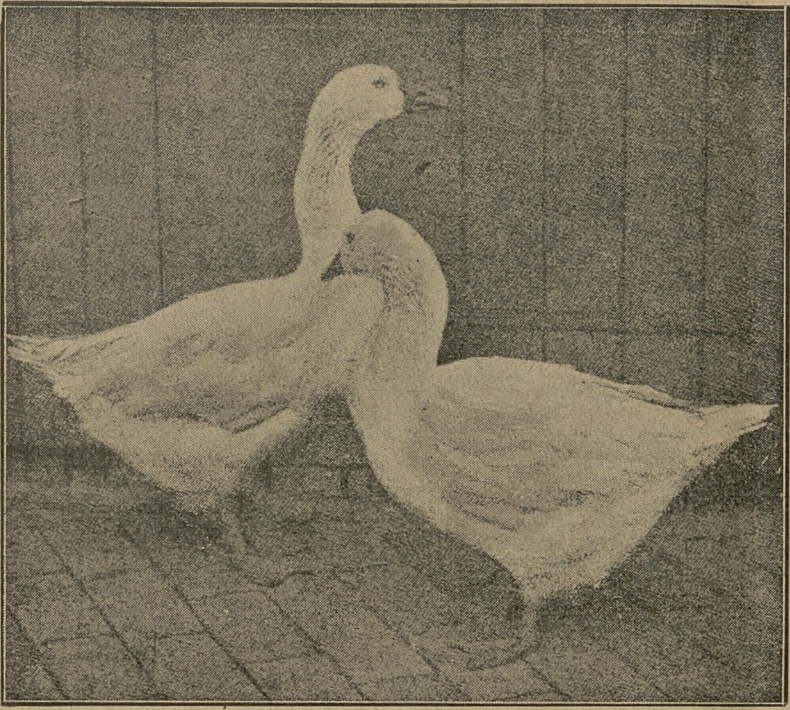
Rys. 5.



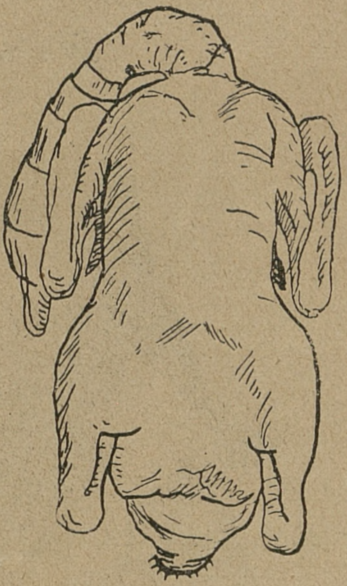
Rys. 3.



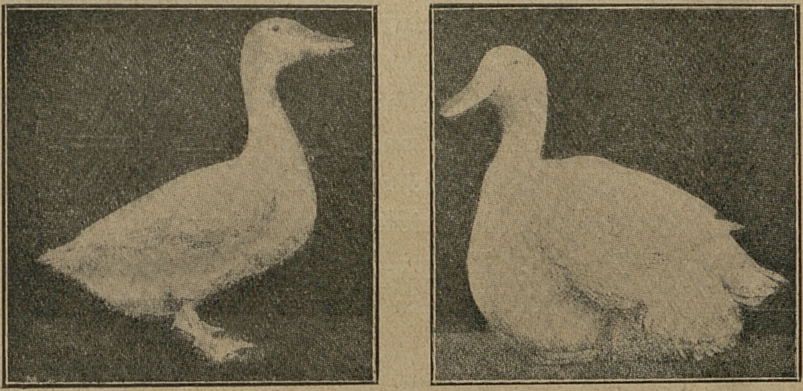
Rys. 6.



Rys. 7.

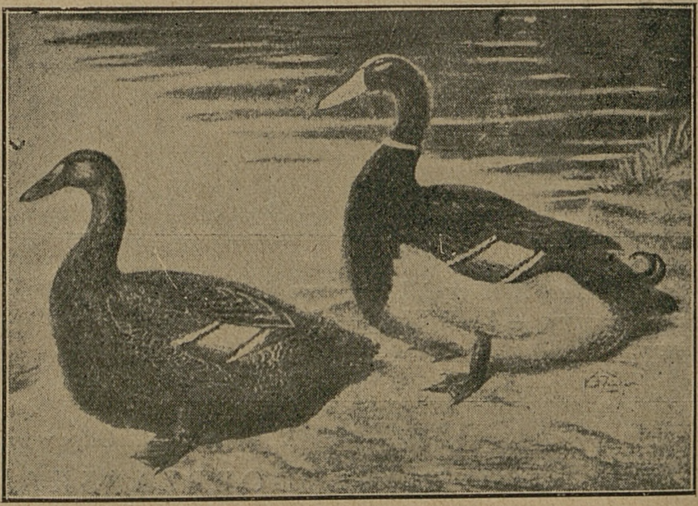


Rys. 10.

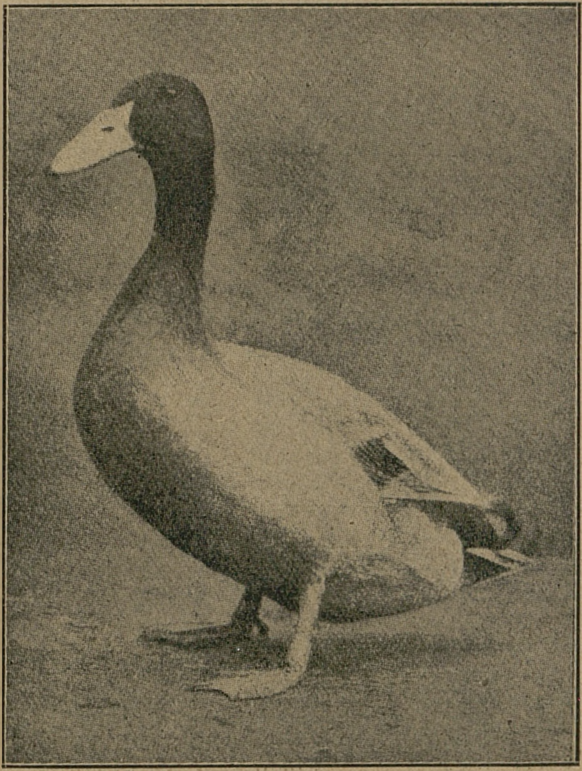


a. b.

Rys. 8.



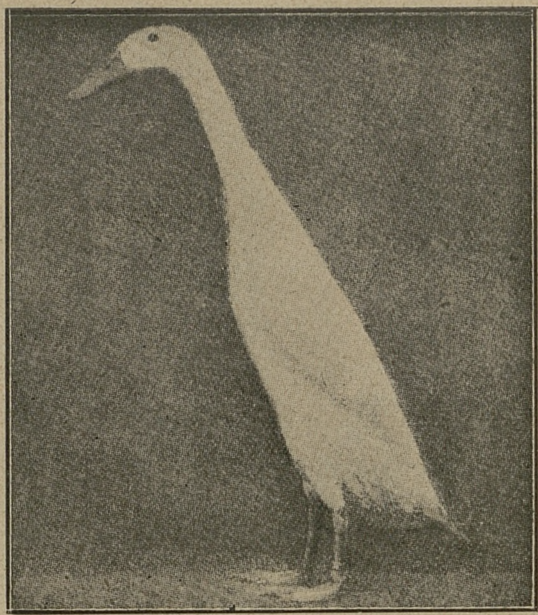
Rys. 9.



Rys. 11.



Rys. 12



Rys. 13

Rys. 1. Budka dla ptactwa wodnego, którą wskazane jest ustawić nad stawem, lub rzeczką, po której pływa ptactwo.

Rys. 2. Kojec trzypiętrowy dla przymusowego karmienia gęsi: a) klapa, ułatwiająca czyszczenie kojców.

Rys. 3. Kojec do tuczenia gęsi.

Rys. 4. Budka dla kaczek lub gęsi.

Rys. 5. Piękny okaz gęsi tuluskiej.

Rys. 6. Gęś emdeńska.

Rys. 7. Para gęsi pomorskich.

Rys. 8. Przeciwstawienie kaczki nieśnej i mięsnej:

a) kaczka nieśna;

b) kaczka mięsna.

Rys. 9 Kaczki roueńskie.

Rys. 10. Prawidłowo sprawiona gęś.

Rys. 11. Kaczor rasy Khaki Campbell.

Rys. 12. Kaczka biegus o ubarwieniu sarniem.

Rys. 13. Kaczor biegus biały — typ wystawowy.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.